

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 468. Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

zeit nützlich und gut zu gebrauchen, und was man von denen übrigen Ingredientien zur Zeit haben kann, solches präpariret man zurecht, und thut es zum Theil anfänglich mit in die Pastete, und auch zum Theil zulezt mit in die Sose.

Nun von den Pasteten insbesondere, als:

Regula 467.

Pastete von Wildfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schweine, vom Hammelbuge, von Hasen, von Gänsen, von Kalckuten, von Kapauen, von erwachsenen jungen Hünern, von Ruchlein, von Enten, von Tauben, von Berghünern, von Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem, was dergleichen seyn mag, wird alles nach Reg. 462. präpariret und eingerichtet, nach Reg. 463. einmarginiret oder einpaßiret, und denn nach Reg. 464. oder nachdem die Sachen sind, nach Reg. 465. in eine Pastete verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken, und denn eine Sose dazu, welche man beliebt, wie es nach Reg. 466. angezeigt ist. Zu denen Pasteten von großen und groben Sachen dient insonderheit eine braune Sose mit kleingehackten Cappern, Oliven, Anschowis und dergleichen, und etwas scharf von Scharlotten, und wer es vermag, auch Knoblauch, so werden die Pasteten recht gut.

Regula 468.

Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk ohne Knochen machen will, es sey von Gänsen, Hünern,

F 3

Kapau.

Kapaunen, Kalefuten, Enten, Tauben und alles dergleichen, so muß man es nach der 56. Regel präpariren und auch farciren, denn beim Rücken wieder zusammen heften, denn glatt und zierlich zurecht drücken, daß es seinen rechten Geschick und Form wieder bekommt, und die Keulen recht niederdrücken, ein hölzernes Spießchen durchstechen, und also in kochendem Wasser recht steif werden lassen, denn abkühlen, mit gröblich geschnittenem Specke spicken, den Faden beim Rücken herausziehen, nach der 463. Regel einmarginiren, und denn nach der 464. oder 465. Regel eine Pastete davon verfertigen, aber nicht in Blätterteig, es wäre denn, daß es junge Tauben oder Küchlein seyn mögten, denn eine gute Soße dazu machen, welche man beliebt, so wird es recht gut werden.

## Regula 469.

## Pasteten von Hasen ohne Knochen.

Wenn man den Hasen abgestreift und sauber beschnitten hat, so löset man erstlich an beyden Seiten beim Rücken die beyden langen Stücke behende ab, und denn auch von den Keulen, also daß das Fleisch ganz bleibt, dieses denn fein übergespickt, als wenn es zum Braten soll, denn in eine Pfanne mit brauner Butter auf beyden Seiten ein wenig Farbe gegeben, und nach der 463. Regel einige Stunden einmarginiret, denn mit guter feiner Farce, nach der 465. Regel, eine Pastete in feinen Blätterteig davon verfertiget, mit guter Aufsicht gebacken, und denn eine Sauce atredous, wie bey Ochsenzungen, nach der 194. Regel, dazu gemacht,